

# Spaghetti mit Zucchini-Sauce

Die Spaghetti mit Zucchini-Sauce ist ein einfaches und köstliches Nudelgericht für alle Tage. Nicht Vegetarier werden dieses Rezept lieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Nudeln</a>
1 Stange	Lauch
2 Stk.	Zucchini (mittelgroß)
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
250 g	Crème fraîche (mit Kräuter)
3 EL	Olivenöl extra vergine
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
Nach Belieben	Parmesan gerieben

## Zubereitung

1. Die **Spaghetti mit Zucchini-Sauce** sind rasch zubereitet. Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen und abtropfen lassen.
2. Den Lauch putzen und in dünne Streifen schneiden. Zucchini waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken.
3. Jetzt das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchini und Lauch im eigenen Saft dünsten. Den Knoblauch zugeben und kurz andünsten.
4. Crème fraîche mit ein wenig Wasser glatrühren, zum Gemüse geben, kurz aukochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Teller anrichten und nach Belieben mit Parmesan bestreuen, guten Apetit!

## Tipp